



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

BADEM BASTI

1 su bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 su bardağı dövülmüş tuzsuz badem
Alabildiği kadar un
Şurup için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım limon

Şurup malzemesi kaynatılır, soğumaya bırakılır. Süt ve yağ karıştırılır. Üzerine kabartma tozu, vanilya, kıvam alana kadar un eklenerek ele yapışmayan hamur yapılır. En son badem katılır. Biraz daha yoğurduktan sonra ceviz kadar parçalar alınır. Rendenin iri kenarından sürerek şekil verilir. Bastılar yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Sıcak bastıya soğuk şurup gezdirilir. 2 saat sonra servise sunulur.